

Küche

Management & Organisation

Endlich ist es soweit – ein Fachbuch für (Jung)-Köche und Köchinnen, das praxisorientierte, fundierte Information zeitgemäß und spritzig vermittelt, bahnt sich den Weg durch den Fachbuchdschungel.

Die namhaften Autoren, die ihre jahrzehntelange Erfahrung aus der Praxis in Betrieben und aus dem Unterricht an Berufs- und Tourismusschulen in dieses Basiswerk einbringen, haben sich vor allem ein Motto auf die Fahnen geheftet: den Küchenalltag hautnah zu vermitteln und anschaulich an den Koch zu bringen.

So findet sich im Buch das Praxiswissen frisch und zeitgemäß aufbereitet – von den ersten Schritten auf der Karriereleiter bis zu den Verantwortungsbereichen des Küchenchefs, von der Hygiene zur Sicherheit, von der Küchentechnologie zum Küchenmanagement, vom Einkauf über die Kalkulation bis zur Esskultur ist der gesamte Background des Küchenalltags griffig aufbereitet und lesenswert.



Buch-Nr.: 01102041
EUR 58,90

Eduard Mitsche
Dieter Kranzl
Johann Reisinger
Peter Fischer
Manfred Buchinger

Küche

Management & Organisation

1. Auflage, ca. 260
Seiten
Hardcover mit
Transparentumschlag
Format: 21 x 27,5 cm
ISBN: 978-3-85487-931-2

Aus dem Inhalt

- Karriere in der Küche
- Hygiene und Sicherheit
- Ausstattung
- Küchenmanagement
- Kalkulation
- Esskultur